

	PENYIMPANAN CONTOH MAKANAN MATANG		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 065 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu kegiatan menyimpan makanan sebagai sampel selama 24 jam.		
Tujuan	Tersedianya data sampel makanan untuk pemeriksaan mikroba makanan jika ditemui out break kejadian diare, keracunan yang diduga dari makanan.		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	1. Juru masak mengolah makanan 2. Juru masak wajib menyimpan makanan yang dimasak • Untuk lauk hewani Daging : ½ porsi : 25 gram Ikan : ½ porsi : 25 gram Ayam : ½ porsi : 25 gram Telur rebus : ½ butir : 25 gram Telur dadar : ½ porsi : 25 gram Nugget : 1 buah : 25 gram Rolade : 1 buah : 25 gram • Untuk lauk nabati Tahu : ½ potong : 40 gram Tempe : 1 potong kecil : 25 gram • Untuk sayur : 25 gram • Untuk buah : 1 gelas = untuk makanan saring		

	• Untuk makanan selingan masing-masing 1 porsi. 3. Juru masak mencuci dan mengeringkan alat simpan 4. Juru masak memasukkan sampel ke dalam plastik yang diberi label kemudian disimpan pada alat penyimpanan khusus 5. Contoh makanan disimpan 3x24 jam pada alat pendingin dan diberi label tanggal dan waktu produksi serta bentuk makanan. 6. Contoh makanan yang sudah disimpan 1x24 jam dibuang dan alat dibersihkan.
Unit Terkait	1. Gizi 2. Petugas Ruang Rawat